BE5013001
BE5013021

FR Notice d'utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

AEG

perfekt in form und funktion

Downloaded from www.vandenborre.be

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE 8
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE 11
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES 12
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 13
9. CONSEILS UTILES 15
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 28
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 31

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

Downloaded from www.vanderborre.be

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

Downloaded from www.vanbenborre.be

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la

Downloaded from www.vanbenborre.be

porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

  – ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

  – ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.

  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

  – Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.

  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

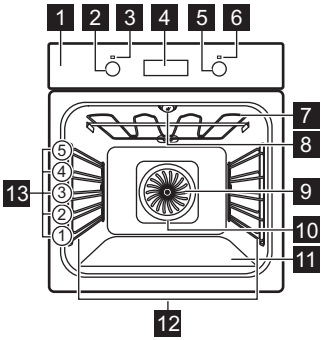
2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

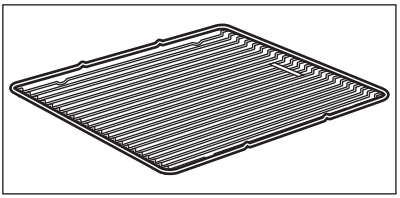
Downloaded from www.vandenborre.be

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

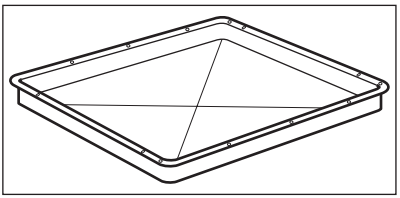


1 Bandeau de commande
2 Manette de sélection des fonctions du four
3 Voyant/symbole de mise sous tension
4 Programmateur électronique
5 Manette du thermostat
6 Voyant/symbole/indicateur de température
7 Résistance
8 Éclairage
9 Ventilateur
10 Résistance de la paroi arrière
11 Sole
12 Support de grille amovible
13 Position des grilles

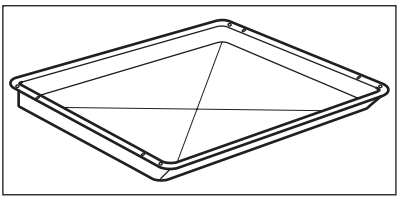
3.1 Accessoires



Grille métallique
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

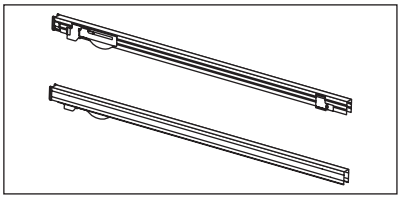


Plateau de cuisson
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.



Plat multi-usages
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Downloaded from www.vandenborre.be



Rails télescopiques
Pour les grilles et plaques de cuisson.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.
Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « **12:00** » sont affichés.
"« **12** » clignote.

1. Appuyez sur + ou — pour régler les heures.
2. Appuyez sur ⏲ pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).
   L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.
3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes.
4. Appuyez sur ⏲ pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).
   L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Changement de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.
Appuyez sur ⏲ . L'heure réglée et le symbole 🕘 clignotent sur l'affichage.
Pour régler l'heure, utilisez la procédure « Réglage de l'heure ».

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette de commande. La manette de commande sort de son logement.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.1 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

5.2 Fonction Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

1. Réglez la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous au tableau des fonctions du four.
2. Tournez la manette de température + / — pour régler la température.
3. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

La fonction de préchauffage rapide ne se désactive pas après le signal sonore. Vous devez désactiver cette fonction manuellement.

4. Réglez une fonction du four.

5.3 Activation et désactivation de l'appareil

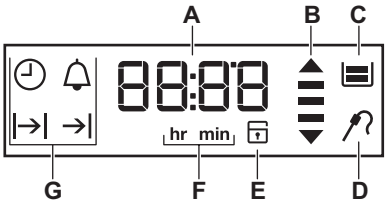
1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette de température + / — pour régler la température.
3. Pour mettre à l'arrêt l'appareil, tournez la manette des fonctions du four sur la position ARRET **(« 0 »)**.

Downloaded from www.vandenborre.be

Symbole, indicateur ou voyant de manette (selon le modèle - reportez-vous à la description de l'appareil) :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

5.4 Affichage



A) Minuterie
B) Indicateur de chauffe et de chaleur résiduelle
C) Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
D) Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
E) Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
F) Heures/minutes
G) Fonctions de l'horloge

5.5 Touches

Touche	Fonction	Description
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
−, +	MOINS, PLUS	Pour régler l'heure.
	MINUTEUR	Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche appuyée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
°C	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.

5.6 Indicateur de chauffe / de chaleur résiduelle

Si vous activez une fonction du four, les barres apparaissent une à une sur l'affichage . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Downloaded from www.vanenborre.be

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYM-BOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	HEURE	Pour régler, changer ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil doit se mettre à l'arrêt. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre.

Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.

Appuyez sur ⏲ pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.

6.1 Réglage de la DURÉE ou de la FIN

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique |→| ou →|.

   |→| ou →| clignote à l'écran.
2. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes.
3. Appuyez sur ⏲ pour confirmer.
4. Appuyez sur + ou — pour régler les heures.
5. Appuyez sur ⏲ pour confirmer. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes une fois la durée définie écoulée. Le symbole |→| ou →| et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

Si vous appuyez sur ⏲ pendant le réglage des heures de la DURÉE |→|, l'appareil va au réglage de la fonction FIN →|.

6.2 Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur 🔔.

   🔔 et « **00** » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou — pour régler le MINUTEUR. Au départ, le temps est calculé en minutes et en secondes. Lorsque vous définissez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule alors le temps en heures et en minutes.
3. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

   À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. À la fin du temps défini, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« **00:00** » et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

Downloaded from www.vanenborre.be

Si vous définissez un MINUTEUR lorsque la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole s'affiche.

6.3 Minuteur de durée de fonctionnement

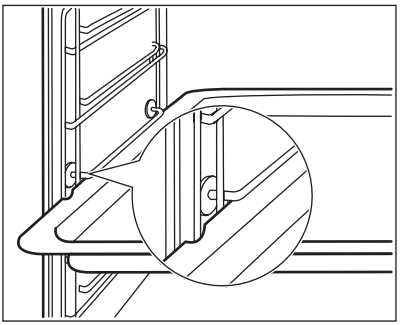
Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.
Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches — et + et maintenez-les appuyées.

Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée ou Fin sont activées.

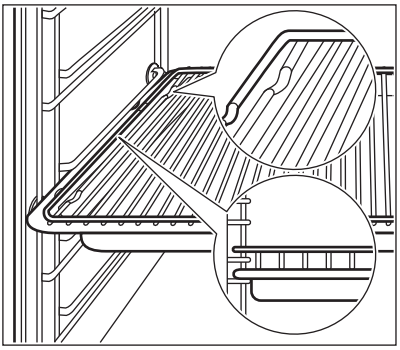
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Installation des accessoires du four



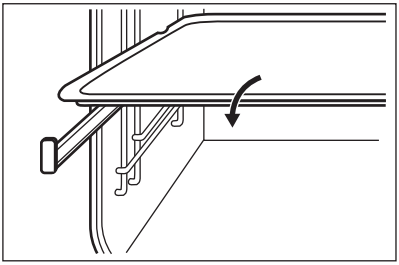
Le plat à rôtir et la grille métallique possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



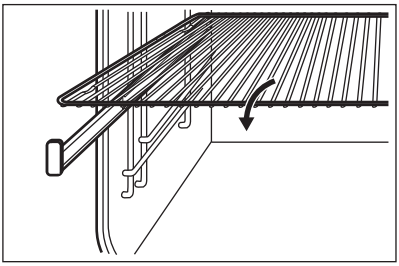
Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir
Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

7.2 Rails télescopiques - installation des accessoires du four



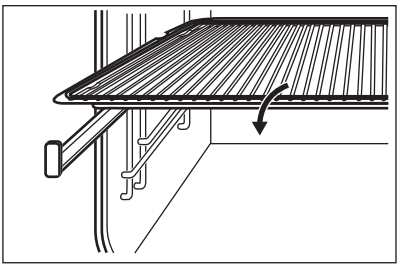
Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

7.3 Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir



Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏻ et + et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.
3. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume/s'éteint sur l'affichage (lorsque vous activez/désactivez la fonction Sécurité enfants).

Downloaded from www.vandenborre.be

SAFE s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

Touches Verrouil.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four. Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et + et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.
4. Un signal sonore retentit. Loc s'allume/s'éteint sur l'affichage (lorsque vous activez/désactivez la fonction Touches Verrouil.).

Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée. Loc s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

8.2 Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle ≋ est visible lorsque l'appareil est à l'arrêt et que la température dans le four dépasse 40 °C. Utilisez la manette de température pour connaître la température du four.

8.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12,5 h
120 - 195 °C	8,5 h
200 - 245 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.

L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Durée, Fin et Départ différé.

Downloaded from www.vanenborre.be

9. CONSEILS UTILES

9.1 Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

9.2 Cuisson

Instructions générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être mis à l'arrêt environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

9.3 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. **Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

9.4 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection naturelle	2	160	35 - 50
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	2	170 - 180 1)	10 - 25
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25

Downloaded from www.vandenborre.be

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170 - 190	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40

Downloaded from www.vandenborre.be

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 30
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir

Biscuits/Gâteaux secs

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	3	160 1)	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150 - 160	15 - 20

Downloaded from www.vandenborre.be

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170 - 180[1)]	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160[1)]	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190 - 210[1)]	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	3	150[1)]	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	3	170[1)]	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Gratins

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes[1)]	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180 - 200	40 - 60

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

9.5 Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Crumble sec	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits sablés	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Biscuits à base de génoise	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs/Meringues	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50

Downloaded from www.vandenborre.be

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Petits pains	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	1 / 4	-	150[1)]	25 - 40

1) Préchauffez le four.

9.6 Sole pulsée

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarte suisse	1	170 - 190	45 - 55
Tarte aux pommes (recouverte)	1	150 - 170	50 - 60
Tarte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250[1)]	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250[1)]	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

9.7 Rôtissage

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

9.8 Rôtissage avec le Turbo gril

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti de boeuf ou filet : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Rôti de boeuf ou filet : à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Rôti de boeuf ou filet : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette/côte	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Pain de viande	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120

Downloaded from www.vandenborre.be

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 [1)]	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	180 - 200	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Volaille, poularde	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Downloaded from www.vandenborre.be

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Poisson entier > 1 kg	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Gril

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.
Placez la grille à la position recommandée dans le tableau des grillades.
Placez toujours le plat sur la première position de grille pour recueillir la graisse.

Ne faites griller que des viandes ou poissons plats.
Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

ATTENTION
Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

Gril

Aliment à griller	Position de la grille	Température	Durée (min)	
			1re face	2e face
Rôti de boeuf	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf	3	230	20 - 30	20 - 30
Rôti/Filet de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril fort

Aliment à griller	Position de la grille	Durée (min)	
		1re face	2e face
Burgers / Steaks hachés	4	8 - 10	6 - 8
Filet de porc	4	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Steaks de veau	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts [1)]	5	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	4	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

Downloaded from www.vandenborre.be

9.10 Plats préparés

Chaleur tournante

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	2	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche précuite	2	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	2	180 - 200	15 - 30
Frites fines	3	200 - 220	20 - 30
Frites épaisses	3	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier	3	220 - 230	20 - 35
Pommes de terre sautées	3	210 - 230	20 - 30
Lasagnes fraîches	2	170 - 190	35 - 45
Lasagnes surgelées	2	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	3	170 - 190	20 - 30
Ailes de volaille	2	190 - 210	20 - 30

Plats préparés surgelés

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites[1] (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	3	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage
Baguettes	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

9.11 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.
Utilisez la première position de grille du four en partant du bas.

Plat	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaire
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

9.12 Stérilisation

Remarques :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Downloaded from www.vandenborre.be

Baies

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100°C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100°C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100°C (min)
Carottes [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit à l'arrêt.

9.13 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles du four.

Pour de meilleurs résultats, mettez à l'arrêt l'appareil à la moitié du processus. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez l'appareil refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Poivrons	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8

Downloaded from www.vandenborre.be

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Fines herbes	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

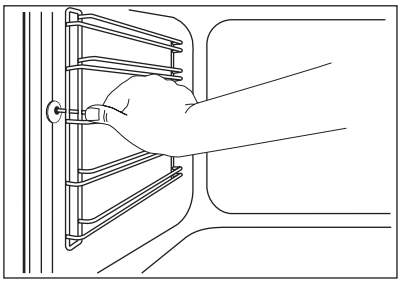
AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

10.1 Supports de grille

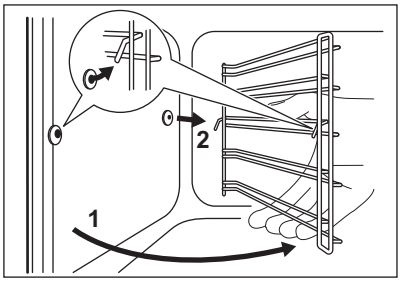
Retrait des supports de grille



Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Downloaded from www.vandenborre.be



2. Écartez l'arrière de support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Remarque concernant les rails télescopiques :
Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

10.2 Éclairage

AVERTISSEMENT
Il existe un risque d'électrocution.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

ATTENTION
Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

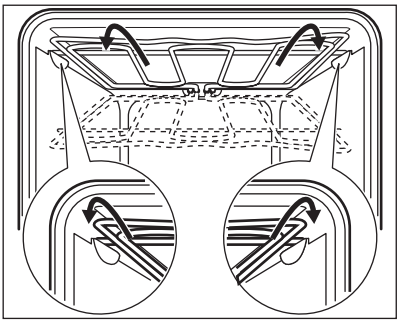
10.3 Voûte du four

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

AVERTISSEMENT
Avant de replier la résistance, éteignez l'appareil. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Repli de la résistance

1. Retirez les supports de grille.



2. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.
4. La résistance se replie.

   Vous pouvez nettoyer la voûte du four.

Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.

   Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur les parois intérieures du four.
2. Replacez les supports de grille.

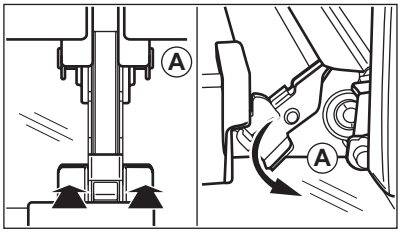
Downloaded from www.vandenborre.be

10.4 Nettoyage de la porte du four

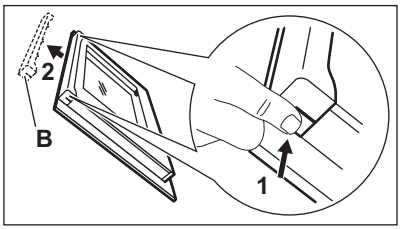
Retrait de la porte et des panneaux de verre

Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

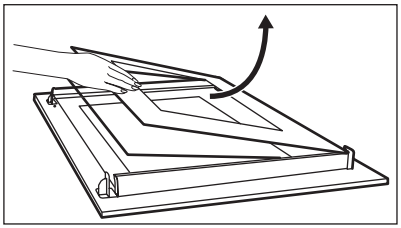
AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.



6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Procédez dans le sens inverse du retrait. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

Downloaded from www.vandenborre.be

11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'horloge ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
L'affichage indique un code d'erreur ne se trouvant pas dans la liste.	Il y a un défaut électrique.	• Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance. Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⍓ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

892960596-A-512012

CE

AEG

perfekt in form und funktion